

SANDRA LEONARDI
FRANCESCA SPAGNUOLO*

IL CONTRIBUTO DELLA GEOGRAFIA ALLA CONOSCENZA DELLE TIPICITÀ AGROALIMENTARI. PROPOSTE DIDATTICHE NELL'ANNO DI EXPO MILANO 2015

IL CONTRIBUTO DELLA GEOGRAFIA ALLA CONOSCENZA DELLE TIPICITÀ AGROALIMENTARI.
PROPOSTE DIDATTICHE NELL'ANNO DI EXPO MILANO 2015

Nell'anno di Expo 2015, il sapere geografico e le tecniche di didattica interattiva rivestono un ruolo importante per la diffusione della conoscenza legata alle tipicità agroalimentari locali e alle specificità territoriali. In particolare, le manifestazioni, come quella organizzata dalla Società Geografica Italiana Onlus, permettono di raggiungere un alto livello di diffusione della conoscenza geografica, stimolando una maggiore consapevolezza rispetto alle tematiche relative al consumo alimentare, allo spreco, alla produzione tipica e biologica.

THE ROLE OF GEOGRAPHY IN DISSEMINATING KNOWLEDGE ABOUT TYPICAL AGRIFOOD PRODUCTS.
EDUCATIONAL PROPOSAL IN THE YEAR OF EXPO MILANO 2015

Expo 2015 allows to the geographical knowledge and the interactive learning tools to play an important role in the dissemination of knowledge related to local food production and territorial specificities. Particularly, the events, as well as organized by the Italian Geographical Society Onlus, aims to reach an high level in disseminating geographical knowledge, stimulating greater awareness of issues related to food consumption, waste, typical production and organic farming.

1. Il sapere geografico nell'anno di Expo Milano 2015

La Società Geografica Italiana onlus (di seguito SGI), in occasione della manifestazione Roma d'inverno, promossa dall'Assessorato alla Cultura e al Turismo di Roma Capitale, ha dato vita all'iniziativa "Territori Bio-Tipici, quando il biologico incontra il prodotto tipico" (Territori Bio-Tipici). Nella progettualità sono state seguite due linee di intervento: una legata propriamente ai temi dell'Expo Milano 2015 e una didattica, per comunicare, in modo ancora inusuale, quelli che sono alcuni dei temi cari alla geografia, analizzando i rapporti tra le caratteristiche ambientali e le tipicità locali che ne definiscono la territorialità, concetto esaminato ed espresso facendo ricorso a più arti espressive.

Nell'anno di Expo, la geografia assume un ruolo di fondamentale importanza nella diffusione del sapere legato al cibo, alle specificità agroalimentari, alla produzione agricola e alla sostenibilità alimentare. In particolare, acquistano rilevanza i temi legati alla diffusione delle conoscenze geografiche nelle scuole attraverso attività ludico-didattiche. Proprio per questo tra i concetti sottolinea-

ti nel progetto, vi sono quelli che l'Expo evidenzia quando fa riferimento alla necessità di far conoscere la filiera del cibo, dalla coltivazione alla lavorazione dei prodotti agricoli (Brusa, 2014).

I principi basilari di Expo e della Carta di Milano sono in stretta correlazione e vicinanza con i temi approfonditi nel progetto e affrontati durante la manifestazione ove è stata sottolineata con vigore l'importanza delle tradizioni culturali e agroalimentari da coniugare con le conoscenze tecniche concernenti l'argomento in oggetto. Infatti, Territori Bio-Tipici ha risposto alle prerogative di Expo di descrivere e confrontarsi sulla storia dell'uomo e sulla produzione di cibo, nella sua doppia accezione di valorizzazione delle tradizioni culturali e di ricerca.

Muovendosi all'interno degli obiettivi che la SGI ha insiti fin dalla sua fondazione, l'approccio adottato è stato multidisciplinare, avvalendosi della letteratura, del disegno, della rappresentazione cartografica, della fotografia, della cucina come espressioni artistiche delle tematiche culturali e ambientali che sono state oggetto dell'attività di divulgazione legate alla salvaguardia ambientale e alla sostenibilità.

* Sebbene il contributo sia il frutto della piena collaborazione tra le autrici, sono da attribuire a Sandra Leonardi i paragrafi 1 e 2 e a Francesca Spagnuolo i paragrafi 3, 4 e 5.

Così come Expo ha tra i suoi obiettivi il coinvolgimento dei partecipanti e dei visitatori attraverso il confronto e il dialogo, allo stesso modo le attività proposte dalla SGI hanno avuto lo scopo di coinvolgere le famiglie avvicinandole al tema degli alimenti a km 0, della sostenibilità e delle tipicità locali. In allineamento con gli itinerari tematici proposti da Expo, calati nella realtà locale gli utenti hanno percorso, per alcuni tratti realmente e per certi altri idealmente, le tematiche legate alla produzione alimentare locale, dalla produzione in campagna alla diffusione attraverso formule commerciali che non prevedono più esclusivamente la grande distribuzione, ma si muovono attraverso i GAS, i *farmer market*, fino ad arrivare sulle nostre tavole. I fruitori hanno, così, avuto modo di acquisire la giusta consapevolezza utile a comprendere quanto sia importante mantenere uno sviluppo equilibrato tra la produzione del cibo e lo sfruttamento delle risorse.

2. Territori Bio-Tipici: il progetto

“Territori Bio-Tipici...quando il biologico incontra il prodotto tipico”, è stata un’iniziativa che la SGI ha dedicato ai temi della sostenibilità ambientale e alimentare, della stagionalità dei prodotti, dei processi biologici e tipici che caratterizzano la produzione agroalimentare. Il progetto ha permesso di avvicinare il grande pubblico, adulti e bambini, alle tematiche dell’alimentazione, della produzione agricola e della cultura rurale, interpretate e raccontate con gli occhi della geografia. Il progetto ha previsto due giornate di laboratori ludico-didattici, gratuiti e aperti a tutti, il cui intento era quello di trasmettere le conoscenze e i saperi geografici. Al fine di valorizzare e recuperare la stagionalità dei prodotti, la prima giornata (22 febbra-

io 2015) è stata dedicata all’autunno e all’inverno, la seconda giornata (15 marzo 2015) ha avuto come protagoniste la primavera e l’estate. La manifestazione si è svolta nella sede della Società Geografica Italiana (Palazzetto Mattei) in Villa Celimontana. L’ambito geografico affrontato durante le due giornate, è stato quello della Campagna romana, territorio largamente descritto e trattato dai geografi italiani e stranieri, e su cui la SGI detiene un vasto patrimonio documentale, fotografico e cartografico. Si è puntato sulla possibilità di creare un’esperienza che potenziasse non solo le conoscenze dei fruitori ma fosse finalizzata a stimolare le loro capacità tattili e visive, ne rafforzasse le percezioni da trasformare, in seguito, nei loro ambiti di riferimento, in azioni (De Vecchis, 2011).

3. Le attività

Nell’ambito del progetto Territori Bio-Tipici sono state realizzate numerose attività laboratoriali connesse tra loro da un filo rosso che è stato quello di rappresentare la Campagna romana e la sua produzione agroalimentare, biologica e tipica. Il progetto, a carattere multidisciplinare, ha fatto ricorso a differenti linguaggi e tecniche artistiche - arte culinaria, lettura, fotografia, cinematografia - per trasmettere in forma esperienziale e interattiva il sapere geografico legato alla produzione alimentare e far conoscere in modo più approfondito il territorio intorno alla città di Roma.

È stata scelta la forma laboratoriale al fine di trasferire le conoscenze geografiche rispondendo ai seguenti criteri didattici:

– utilizzo di metodi ludico-didattici secondo quanto teorizzato nel concetto di *edutainment* (fusione dei due concetti *education* ed *entertainment*), ovvero un tipo di didattica in

Gli obiettivi del progetto

Con il progetto “Territori Bio-Tipici...quando il biologico incontra il prodotto tipico”, sono state perseguite le seguenti finalità didattiche:

- avvicinare il grande pubblico al sapere geografico;
- stimolare nell’utente una maggiore conoscenza dei prodotti biologici e tipici e del contesto agricolo della Campagna romana;
- sviluppare una coscienza ecologica sui temi dell’alimentazione e stimolare nell’utente una cultura della sana alimentazione;
- creare una consapevolezza sull’utilizzo dei prodotti biologici, sulle tematiche del risparmio e del riciclo alimentare;
- sensibilizzare sui vantaggi del consumo di prodotti bio-tipici;
- stimolare l’utente ad un consumo critico e consapevole dei prodotti alimentari e ad una maggiore attenzione all’ambiente;
- stimolare l’utente ad una fruizione sostenibile del territorio metropolitano;
- promuovere la filiera corta ed una nuova relazione tra produttori, consumatori e territorio.

- 1 Il laboratorio è stato realizzato da Walter Del Greco <www.walterdelgreco.com/#!the-cheesemaker-il-formaggio-show>.
- 2 Il laboratorio è stato realizzato dall'Associazione Luna al Guinzaglio, nell'ambito del Progetto MenSAle – Mense Storiche e Artistiche Lucane a cura dell'IBAM CNR Basilicata. Il progetto MenSAle promuove una conoscenza multidisciplinare e interdisciplinare dei paesaggi culturali della Storia dell'alimentazione <www.latavolaceleste.it>.
- 3 Il laboratorio è stato realizzato da Nicoletta Lanciano e Marina Tutino del Gruppo di ricerca sulla Pedagogia del cielo del MCE <www.mce-fimem.it>.
- 4 L'attività è stata realizzata dallo chef-maestro di cucina Antonio Sciuolo, specialista della cucina romana e laziale.
- 5 Il laboratorio è stato realizzato dall'attore romano Michele La Ginestra.
- 6 Il laboratorio è stato realizzato da Antonio Politano.
- 7 La proiezione del Docu-film è stata realizzata in collaborazione con il Festival Cinemambiente di Torino <www.cinemambiente.it>.

cui l'apprendimento viene stimolato mediante il divertimento e il gioco. Questa forma di didattica è molto efficace nelle discipline ad alto contenuto mnemonico, come storia, geografia, scienze.

- integrazione e attivazione dei cinque sensi mediante l'utilizzo di linguaggi differenti, stimolando nell'utente un'attenta osservazione e lettura dei fenomeni nella realtà quotidiana.

- coinvolgimento attivo dell'utente, il cosiddetto *learning by doing*, "imparar facendo" o didattica esperienziale, ovvero apprendere attraverso il fare e mediante l'esperienza diretta.

Il progetto ha previsto lo svolgimento delle seguenti attività laboratoriali:

- ✓ **Laboratorio "Come si fa il formaggio"**¹. Il laboratorio ha permesso, mediante una rappresentazione teatrale dei contenuti, di scoprire divertendosi il processo di produzione del formaggio. Durante l'attività sono stati affrontati concetti e tecniche e descritti i processi relativi alla lavorazione casearia e alle tipicità territoriali ad essa connesse (transumanza, rapporto tra città e campagna). Per l'utente ha rappresentato un'occasione per immergersi nel mondo del pastore e del casaro realizzando una vera caciotta di mucca o di pecora e di utilizzare gli strumenti tipici della lavorazione casearia (latte crudo, caglio, spino, fuscelle ecc.).
- ✓ **Laboratorio "La Tavola Celeste"**², ovvero "lo spazio che offrì bivacco al tempo", è un'installazione interattiva che trae la sua ispirazione dalla lettura del testo di Francesco Niccolini "Il Grande Orologiaio" e racconta un viaggio poetico nell'astronomia attraverso un lungo tavolo costellato di oggetti provenienti dal mondo della cucina. La Tavola Celeste rappresenta le innovazioni in campo astronomico dal 1400 al 1700 utilizzando gli utensili e gli strumenti della cucina per "fermare il tempo" e trasmettere il sapere.
- ✓ **Laboratorio "Perché a Pasqua si mangiano le uova"**³. Il laboratorio narra attraverso la costruzione collettiva di un grande uovo le connessioni tra mito, tradizione e astronomia. Partendo dal racconto del mito d'origine dell'Uovo d'argento della tradizione greca, si passa all'analisi degli elementi del cielo e della terra e ci si collega alla storia del calendario nell'astronomia occidentale, per poi affrontare l'Equinozio di Primavera attraverso il mito di Persefone. Le uova dipinte, le uova sode o di

cioccolato che si incontrano nella tradizione di diversi paesi a Pasqua, ricordano l'Uovo d'argento da cui, nel mito, ha origine l'universo.

- ✓ **Show cooking "Dalla terra alla cucina"**⁴. Lo chef, a partire dai prodotti tipici rappresentati nella mostra "A caccia di tipicità", ha preparato dei piatti semplici e gustosi legati alla tradizione locale, fornendo utili indicazioni sulla stagionalità dei prodotti, sulla produzione a Km 0 e sui possibili riutilizzi degli alimenti che abitualmente in cucina vengono considerati scarti. È, infatti, ampiamente risaputo che in cucina si verificano i maggiori sprechi alimentari.
- ✓ **Degustazioni guidate** sul tema formaggi tipici del territorio, in cui un tecnico esperto ha guidato i partecipanti in un percorso di assaggio alla scoperta dei prodotti della vera tradizione casearia regionale.
- ✓ **Laboratorio di lettura**⁵. Il laboratorio ha offerto un'occasione di incontro e confronto su tematiche quali la sostenibilità ambientale, la tipicità, i cibi a km0, la corretta alimentazione, condividendo il piacere della lettura fatta insieme. Partendo dalle letture aventi come oggetto la produzione alimentare o i prodotti tipici, come le poesie di Giuseppe Gioachino Belli o dell'autore Michele La Ginestra, si sono create occasioni di riflessione condivisa.
- ✓ **Laboratorio di fotografia**⁶. Il laboratorio di fotografia ha permesso di osservare e rappresentare i temi trattati attraverso l'obiettivo di una macchina fotografica.
- ✓ **Proiezione Docu-film *Just Eat It – A food waste story*** di Grant Baldwin⁷. *Mangialo e basta, una storia di spreco alimentare*. "Si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita" (Fonte: Festival Cinemambiente di Torino).

4. La geografia racconta i territori: la mostra "A caccia della tipicità"

L'esposizione permanente "A caccia di tipicità" ha raffigurato, in nove pannelli didattici, le seguenti tematiche:



Fig. 1. Pannello introduttivo della Mostra 'A caccia di tipicità', con riferimenti cartografici tratti da testi e immagini presenti nella biblioteca e nell'archivio della Società Geografica Italiana.

- definizione geografica della Campagna romana;
- definizione di Tipico, Biologico o Bio-Tipico;
- la stagionalità dei prodotti e la sua importanza;
- descrizione di 5 prodotti tipici stagione autunno/inverno (Marrone segnino, Puntarelle di cicoria romana, Olio della Sabina, Broccolo romanesco, Carciofo romanesco);
- descrizione di 5 prodotti tipici stagione primavera/estate (Zucchini romanesca con fiore, Fagiolo regina, Corallina romana, Lattuga romana, Pomodoro di Trevignano);
- descrizione di 5 prodotti tipici senza stagione (Caciofiore; Acqua delle sorgenti di Anguillara Sabazia, Pane casareccio di Genzano, Pizza bianca di Roma, Vino dei Castelli).

La mostra è stata arricchita con l'esposizione delle cartografie storiche, testi storici a carattere scientifico, racconti di viaggio e altro materiale documentale sul tema presente nella biblioteca, nella cartoteca e nell'archivio fotografico della Società Geografica Italiana. La mostra ha rappresentato una forma di conoscenza a supporto delle altre attività labo-

ratoriali presenti in programma (cfr. *show cooking*, laboratorio di lettura, laboratorio di fotografia, degustazioni). Nella presentazione dei contenuti sono state utilizzate due tecniche di didattica interattiva ed esperienziale:

- lo storytelling territoriale, attraverso la narrazione e il racconto dei fatti storici, delle caratteristiche territoriali e delle tradizioni rurali. In particolare, per la parte relativa ai prodotti tipici i contenuti sono stati organizzati nelle seguenti sezioni: di cosa si tratta, dove e quando lo trovo, cosa dicono di lui, come lo uso e riuso.
- l'esposizione reale dei prodotti tipici, al fine di offrire all'utente la possibilità di toccare con mano il prodotto che vede fotografato e rappresentato nel pannello, e stimolare una curiosità conoscitiva che proviene da un'osservazione diretta dei fenomeni.

5. Considerazioni conclusive

Il riscontro positivo ottenuto dall'utenza è la dimostrazione della forte e diffusa esigenza di conoscere i temi legati alla produzione



Fig. 2. Pannello della mostra dedicato a tre prodotti tipici della Campagna Romana: il pane casareccio di Genzano, la pizza bianca di Roma, il vino dei Castelli.

8 La mostra è stata curata da Nadia Fusco, Sandra Leonardi, Francesca Spagnuolo (Società Geografica Italiana onlus).



Figg. 3-4. Nei pannelli sono stati inseriti i prodotti e l'area di provenienza, grazie alle immagini storiche presenti nell'archivio fotografico della Società Geografica Italiana.

alimentare, alle specificità territoriali e tipiche e alle problematiche ambientali ad essi connesse. L'utilizzo di linguaggi e tecniche diverse ha permesso di avvicinare il grande pubblico alle conoscenze geografiche, attivando, assieme alle altre attività previste per Expo 2015, percorsi di apprendimento incrementali sulle tematiche legate al cibo e all'alimentazione. Territori Bio-Tipici si è rivelato un vero e proprio progetto educativo in grado di generare le seguenti implicazioni didattiche:

- educare "al territorio", stimolando una maggiore conoscenza dei contesti geografici, delle specificità locali, della biodiversità;
- educare "il territorio", in quanto avendo come utenza principale il grande pubblico, ovvero chi il territorio lo vive, lo abita e lo costruisce, ha stimolato una maggiore consapevolezza e responsabilizzazione rispetto ai comportamenti di consumo alimentare, favorendo le produzioni locali e biologiche, quelle a minor impatto ambientale, la stagionalità dei prodotti, le pratiche del riuso e del risparmio in cucina. L'utenza è stata sensibilizzata sull'importanza di vivere nel rispetto dell'ambiente e delle specificità territoriali.

L'esito positivo del progetto prelude la possibilità di sviluppi futuri; si sta lavorando, infatti, per un coinvolgimento diretto delle scuole e per una stretta integrazione delle attività del progetto con la programmazione didattica (Giorda, Puttilli, 2011). Inoltre, al fine di esaltare l'aspetto esperienziale del progetto, si sta lavorando a una versione "itinerante" dello stesso, con l'organizzazione di uscite didattiche nei luoghi rappresentati e narrati durante i laboratori.

BIBLIOGRAFIA

- BRUSA C., *Spunti per una lettura geografica dei temi di Expo 2015*, Nuova Secondaria - n. 2, 2014 - Anno XXXII, pp. pp. 50-57
- DE VECCHIS G., *Didattica della geografia. Teoria e prassi*, Torino, Utet, 2011
- GIORDA C., PUTTILLI M. (a cura di), *Educare al territorio, educare il territorio. Geografia per la formazione*, Roma, Carocci, 2011.

Roma, Società Geografica Italiana;
Sezione Lazio